

Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Liquidificador

SAMURAI

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

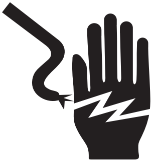
NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

ESTE APARELHO É DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

CUIDADOS

• Se o cordão de alimentação está danificado, o produto deve ser encaminhado a uma Assistência Técnica Autorizada para ser substituído, a fim de evitar riscos;
•O liquidificador deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado de uma tomada elétrica. Nunca desconectar o plugue puxando-o pelo cordão elétrico.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
•Muito cuidado para evitar acidentes ao manusear lâminas ou peças cortantes.
•Para evitar acidentes, deve-se evitar contato e manter cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho.
•Evite retirar o copo com o aparelho em funcionamento.
•Nunca colocar as mãos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado.
•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico,
o plugue nem o próprio aparelho em água ou em outro líquido.
•Não deixar o cordão elétrico pender de mesas ou balcões.
•Não colocar o liquidificador em cima ou perto de fogões a gás ou elétricos nem dentro de fornos aquecidos.
•Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando ele não estiver em uso.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
•Não limpar o liquidificador com esponjas metálicas. Partículas metálicas poderão se soltar da esponja e entrar em contato com os componentes elétricos do aparelho, criando risco de choque elétrico.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve consertar o aparelho em casa.
•Seja cuidadoso se líquido quente for despejado no processador de alimentos ou liquidificador, pois ele pode ser ejetado do aparelho devido a um vapor repentino.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

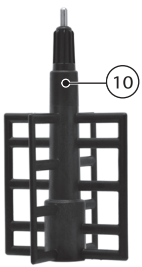
ADVERTÊNCIA



- •Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- •Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- •Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- **•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

COMPONENTES

01. Tampa com vedação;
02. Copo;
03. Faca;
04. Corpo do aparelho;
05. Seletor de funções;
06. Alça do copo;
07. Cordão elétrico;
08. Plugue;
09. Pés antiderrapantes;
10. Batedor de massas/cremes





FUNCIONAMENTO

Importante.
•Antes de encaixar o copo e a faca, certifique que o aparelho esteja desligado.
•O aparelho possui um dispositivo de segurança que só permite o acionamento com o copo e tampa devidamente encaixados .
•Antes de proceder com o uso, efetue a limpeza do copo (ver item limpeza para melhores detalhes).

- Encaixar o copo sobre a base do aparelho e girá-lo no sentido horário até travá-lo.
- Após encaixar o copo, introduzir a faca de corte ou o batedor de massas/cremes.
- Adicione os alimentos conforme receita;
- Encaixe a tampa no copo;
- Selecione uma velocidade desejada conforme tipo de alimento a ser preparado.

ATENÇÃO
O Batedor de massas/cremes deve ser utilizado para bater/misturar misturas leves como: Milk-shakes, molhos, massas para panqueca, maionese, etc.

DICAS DE USO

- É importante antes da primeira utilização efetuar o procedimento de limpeza, verifique o item limpeza para maiores detalhes.
- Para servir o suco ou vitamina direto do copo, deve-se retirar a tampa.
- Quando triturar grãos como castanhas ou amendoins não utilize quantias maiores que uma Xícara e não use o aparelho por mais de 30 seg.
- Utilizar o batedor de massas
- Quando moer castanhas recomendamos a utilização das velocidades 2 a 3.
- Jamais ligue o aparelho com o copo vazio.
- Desligue sempre o liquidificador antes de remover o copo.

LIMPEZA

Para uma limpeza rápida e eficaz do copo e das laminas utilizar a função Pulsar/Autolimpeza

1-Colocar aproximadamente 500ml de água morna.
2-Acrescentar um pouco de detergente neutro.
3-Fechar a tampa do liquidificador.
4- Girar o seletor de funções no sentido anti-horário por alguns segundos.
5-Após o término enxaguar o copo em água corrente.

Atenção:
Quando o liquidificador for utilizado pela primeira vez efetue o processo de limpeza duas vezes.
Caso necessite, efetue o processo de limpeza mais de uma vez.

Observação:
•Para receitas mais gordurosas usar água morna com detergente neutro e repetir a operação.
•Tenha cuidado ao tocar nas lâminas pois são muito afiadas.

Para a limpeza da base:

1) Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada elétrica.
2) Para limpar utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água. Não utilizar solventes ou qualquer outra substância química.

RESOLVENDO POSSÍVEIS PROBLEMAS

1•APARELHO NÃO LIGA	
Copo não encaixado na base.	O aparelho possui uma chave de segurança que só liga com o copo devidamente encaixado.
O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas.
Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica.
Nenhum função/velocidade ativada.	Acionar uma função ou velocidade desejada. (ver item funcionamento).
A tomada esta sem energia	Verificar se há energia testando a tomada com outro eletrodométicos

2•VAZAMENTO DE LÍQUIDOS	
Tampa mal encaixada	Encaixar corretamente a tampa no copo
Excesso de líquidos ou alimentos no copo.	Não ultrapassar o nível indicado no copo de 1750ml.

3•COPO NÃO ENCAIXA NA BASE	
Conector da base desalinhado com o conector do copo.	Com o aparelho desligado e o plugue desconectado da tomada elétrica, girar o conector da base e então encaixar o copo novamente.

4•LÂMINA TRAVANDO DURANTE O FUNCIONAMENTO	
Pedaços muito grande de alimentos sólidos obstruindo as lâminas.	Desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica e com a ajuda de uma espátula mexer os ingredientes desobstruindo a lâmina (consulte o item dicas de uso).

5•APARELHO DESLIGANDO DURANTE O FUNCIONAMENTO	
Utilização excessiva do aparelho.	Em caso de sobreaquecimento, este aparelho conta com um protetor térmico que desliga o aparelho automaticamente, voltando a funcionar após o resfriamento do mesmo (O tempo de resfriamento é de aproximadamente 30 minutos) .

SUCOS

Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes

4 cenouras médias (750g)
2 Limões (suco)
750g de água

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 1 minuto na velocidade máxima.
Coe o suco com auxílio de uma peneira.
Adoce a gosto e sirva.

Refresco de abacaxi

Ingredientes

1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de abacaxi em tiras
1 banana nanica
4 pedras de gelo

Ingredientes da calda

1/2 xícara de acúcar
1/2 xícara de água

Modo de preparo

Em uma panela, levar ao fogo a água e o açúcar. Mexer com uma colher até dissolver todo o açúcar para formar uma calda rala. Deixar esfriar.
Colocar a água, abacaxi, banana, gelo e a calda ja fria no liquidificador e bater na velocidade máxima por aproximadamente 30segundos.

DRINKS GELADOS

Margarita de Framboesas

Ingredientes

50 mililitro (ml) de tequila
10 mililitro (ml) de licor de laranja
15 mililitro (ml) de licor de framboesa
20 mililitro (ml) de suco de limão-taiti
1 colher(es) de sobremesa de açúcar refinado
10 framboesas
Casca de um limão-taiti, para decorar.

Modo de preparo

Junte a tequila, os licores, o suco de limão, o açúcar e as framboesas e bata tudo no liquidificador com um pouco de gelo triturado até que a mistura fique frozen. Logo depois, disponha em uma taça decorada com a casca de limão e sirva.

Milk shake de Cachaça

Ingredientes

30 mililitro (ml) de cachaça
30 mililitro (ml) de licor Bailey's
20 mililitro (ml) de licor de café
3 bola(s) de sorvete de baunilha
xarope de cana-de-açúcar, o quanto baste
açúcar mascavo, para polvilhar

Modo de preparo

Bata a cachaça, os licores, o sorvete e o xarope em um liquidificador com um pouquinho de gelo triturado. Em seguida, disponha em um copo baixo com xarope de cana-de-açúcar em toda borda interna. Polvilhe açúcar mascavo sobre o milk-shake e sirva.

Piña Manzana Colada

Ingredientes

50 mililitro (ml) de rum
20 mililitro (ml) de rum de maçã
1 fatia(s) de abacaxi, com 1 cm de espessura
1 colher(es) de sopa de coco fresco ralado
15 mililitro (ml) de xarope de coco
1 maçã verde fatiada, para decorar
1 fatia(s) de casca de abacaxi, para decorar

Modo de preparo

No liquidificador, bata o rum e o rum de maçã, o abacaxi, o coco ralado e o xarope com um pouco de gelo triturado até que a mistura fique frozen. Em seguida, sirva em um copo baixo, decorado com fatias de maçã verde e casca de abacaxi.

Frappé Royal

Ingredientes

1 dose de licor de sua preferência
20 mililitro (ml) de espumante
1 ramo de hortelã, para decorar

Modo de preparo

Escolha o licor de sua preferência e coloque em uma taça cheia de gelo triturado. Acrescente o espumante e complete o copo com mais gelo triturado. Decore com o ramo de hortelã e sirva.

Whiskey Cravo e Canela

Ingredientes

1 colher(es) de sobremesa de mel silvestre
1 pau de canela
100 mililitro (ml) de água de coco
Cravo-da-índia, o quanto baste
1 dose(s) de uísque

Modo de preparo

Dilua o mel e a canela em pó na água de coco. Coloque a mistura em forminhas de gelo e, em cada forminha, adicione um cravo-da-Índia. Leve para congelar. Complete um copo baixo com o gelo de especiarias e sirva o uísque. Acrescente o pau de canela como mexedor.

Mousse de maracujá

Ingredientes

1 lata de leite condensado
a mesma medida de maguary maracujá
1 lata de creme de leite
1 maracujá para enfeitar o prato

Modo de preparo

Coloque o leite condensado o creme de leite e a mesma medida de concentrado de maracuja maguary no liquidificador bata por alguns minutos e pronto! para dar um toque especial coloque wafles na tijela antes de colocar o musse, fica maravilhoso, e por cima coloque as sementes do maracujá para enfeitar o prato!

Mousse de morango

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 caixinhas de gelatina sabor morango
250 ml de água

Modo de preparo

Esquente a água, dissolva os pacotes de gelatina na água quente e bata no liquidificador, acrescente o leite condensado e o creme de leite, bata até ficar espumoso
Despeje em uma tigela ou se preferir em tacinhas, deixe gelar por 2 ou 3 horas ou até ficar bem consistente
Se quiser depois de firme decore a mousse com morangos

Mousse de limão

Ingredientes

1 lata de leite condensando
1 lata de creme de leite
1/2 xícara de suco de limão

Modo de preparo

Coloque no liquidificador o creme de leite (com soro mesmo) e o leite condensado, bata por aproximadamente 15 segundos, depois acrescente o suco do limão e bata por mais 15 segundos, ele vai ficar bem consistente.
Leve pra geladeira
6 quando eu faço, eu dobro a receita

RECEITA DE MASSA/CREMES

Pão de Queijo

Ingredientes

3 xícaras de chá de polvilho doce
100 g de queijo ralado
3 ovos
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de leite
1 colher de chá de fermento em pó
Sal a gosto

Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador e por em forminhas untadas com óleo
Só assar até que dourem.

Molho de tomate

2 tomates maduros grandes inteiros
½ cebola pequena
1 dente de alho
200 ml de água
1 colher de sopa de óleo de soja
2 colheres rasas de chá de sal
1 colher de sopa rasa de açúcar

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador
Coloque a mistura em uma panela alta (o molho tende a espirrar)
Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio com a panela semi - tampada.
Mexa de vez em quando.
Depois, coloque mais 200 ml de água.
Deixe cozinhar sem tampa até reduzir a uma textura de mingau.

Maionese caseira sem ovo

Ingredientes

1/2 litro de leite bem gelado (é fundamental estar bem geladinho)
2 copos de óleo (azeite de forma alguma)
3 dentes de alho
Polpa de 1 limão
Sal a gosto
Se gostar pode colocar cheiro verde ou a especiaria de sua preferência

Modo de preparo

No liquidificador bater o leite, sal, alho, polpa de limão e a especiaria (se optou por acrescentá-la)
Com o liquidificador ainda batendo acrescente aos poucos o óleo, isso fará a maionese ganhar consistência.

Purê de batatas

Ingredientes

4 batatas grandes
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
1 xícara de leite morno
MODO DE PREPARO
Lave as batatas, corte em pedaços pequenos
Coloque para cozinhar em uma panela com água até tapar as batatas
Após cozidas coloque as batatas ainda quentes no liquidificador (com a casca mesmo se preferir)
Adicione a margarina, o sal e o leite morno

Bata em velocidade média até ficar uma mistura homogênea
Sirva com molho de sua preferência

Smoothie de frutas
Ingredientes
1 banana nanica
1 pote de Sorvete de Abacaxi
1 polpa de frutas vermelhas

Modo de preparo
Em um liquidificador, bata os ingredientes com 1 xícara (chá) de água gelada, até ficar homogêneo
Sirva em copos altos com canudinhos



09/13 1044-09-05 789920 Rev. 0

www.philco.com.br

Philco
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 645 8300